

ملف خاص للاخت ام العلاء الله يجزاها بالخير

صمون الشبنت بالجبن



Hrof.net



Hrof.net

الطريقة:

-1يضاف في الأول 2 كوب طحين فقط و يعمل تجويف في الوسط ثم تضاف المواد الجافة : الخميرة - السكر - الملح - البيكنج بودر ثم تحرك لتختلط ثم يعمل تجويف في الوسط
-2يضاف الشبنت ثم السوائل : الروب و الزيت ثم الماء تدريجيا مع التحريك و يخلط إبتداء من الوسط ثم يضاف باقي الطحين تدريجيا حتى تتماسك العجينة
-3تعجن العجينة على سطح مرشوش طحين و تدعك باليد حتى تنعم
-4يرش طبق زيت و توضع فيه العجينة و ترش بالزيت ثم تغلف بالنايلون و تترك تخمر
-5تقطع إلى كرات صغيرة و توضع على سطح مرشوش طحين و تفرد قليلا
-6يفتت الجبن بالشوكة ثم يضاف عليه نعناع ناشف و فلفل أخضر حلو مفروم و زيتون أخضر أو أسود و يخلط
-7يؤخذ شوية من الحشوة و يوضع في قلب العجينة ثم تلم الأطراف مع بعض
-8ترص الكرات في صينية الخبز مع ترك مسافة حوالي 1/2 أو 1 سم بين كل قطعة و الثانية
-9تترك ترتاح 1/4 ساعة ثم تدخل الفرن
***يقدم دافئ أو بارد**









تطبيق ام العلاء

لم أضيف الشبنت للعجينة و رشيت سمسم على الوجه

المعمول



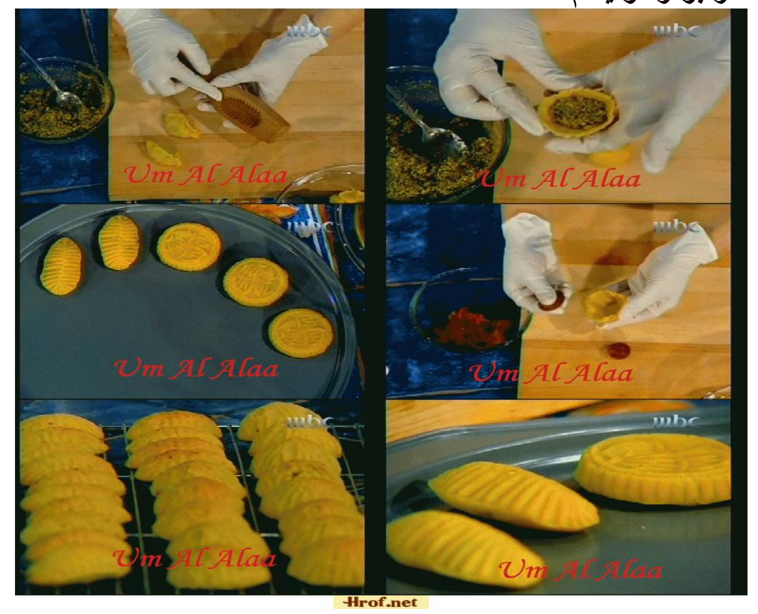


الطريقة:

-1يقدح السمن على النار
-2يوضع في العجانة الطحين و السميد و المحلب الناعم و يخلطوا على سرعة بطيئة
-3يضاف السمن بحرص و بالتدريج
-4بعد عدة ساعات و بعد أن يبرد الخليط يجهز خليط الخميرة:
يوضع السكر في الماء الدافئ ثم الخميرة و يحرك و يترك شوي ثم يضاف ماء الزهر و ماء الورد
-5يضاف خليط الخميرة على خليط السميد

الحشوة:

-1حشوة الفستق : توضع شوية شيرة و ماء ورد على الفستق و يخلط
-2حشوة العجوة : توضع شوية زيت و دارسين على العجوة
-6تشكل العجينة على شكل كرات ثم يعمل فيها تجويف ثم توضع الحشوة و تقفل
-7توضع العجينة المحشية في قالب التشكيل و يضغط عليها ثم يطرق القالب على الكونتر و يخرج المعمول
-8يوضع في الصينية و يخبز في فرن حرارته 180 أو 190 لحوالي 15 : 20 دقيقة حتى يصبح لونه ذهبي
بعد أن يبرد يرش بسكر بودرة و يقدم





لفائف الزعتر



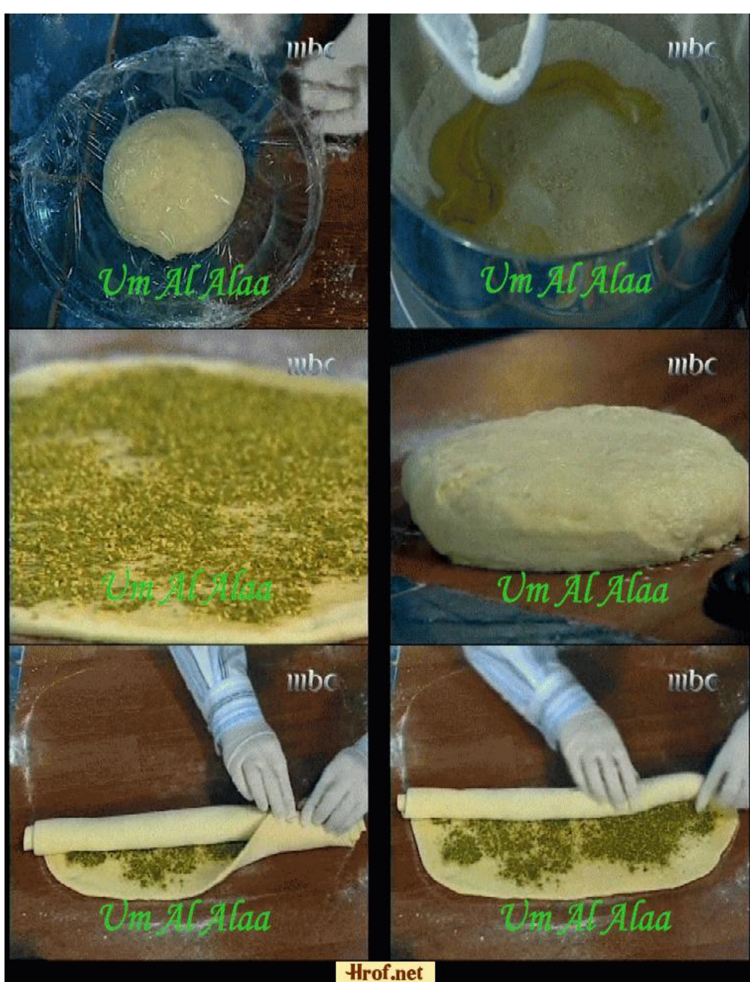


الطريقة:

-1في العجانة : يخلط فقط 2 كوب طحين ثم الملح و الخميرة و البيكنج بودر و السكر
-2يضاف الروب و الزيت و الماء الدافئ
-3يضاف باقي الطحين بالتدريج أثناء العجن
-4يرش سطح طحين و تعجن العجينة ثم تكور و يرش طبق زيت و توضع فيه العجينة و ترش زيت و تغطى بالنايلون و تترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها
-5ترش العجينة بالطحين من تحت و من فوق و تفرد على شكل مستطيل
-6ترش بزيت زيتون و يوزع جيدا بالفرشة حتى يغطيها كلها ثم يوزع الزعتر
-7تلف على شكل رول ثم ترفع الأطراف إلى أعلى مع الضغط لتثبيتها
-8تقطع العجينة بالخيط إلى 12 قطعة ثم توضع القطع على الكونتر و يضغط عليها ضغطة خفيفة
-9توضع في قالب الكب كيك و يغطى القالب بالنايلون و تترك حوالي 30 دقيقة
-10تخبز في فرن حرارته 190 من 12 : 15 دقيقة حتى تأخذ اللون الذهبي

تقدم باردة أو دافئة





شيش كباب الدجاج





شيش كباب الدجاج

التتبيلة

كزبرة خضراء	كوب	1/4
نعناع أخضر	ملعقة كبيرة	1
ثوم	فص	3
زنجبيل	ملعقة كبيرة	1
ملح	ملعقة صغيرة	1 1/2
فلفل أسود	ملعقة صغيرة	1/4

شيش كباب الدجاج

التتبيلة

كركم	ملعقة صغيرة	1
كزبرة	ملعقة صغيرة	1/2
فلفل أخضر حار أو حلو	قرن	1
زيت	ملعقة كبيرة	2
لبن خاثر	كوب	1

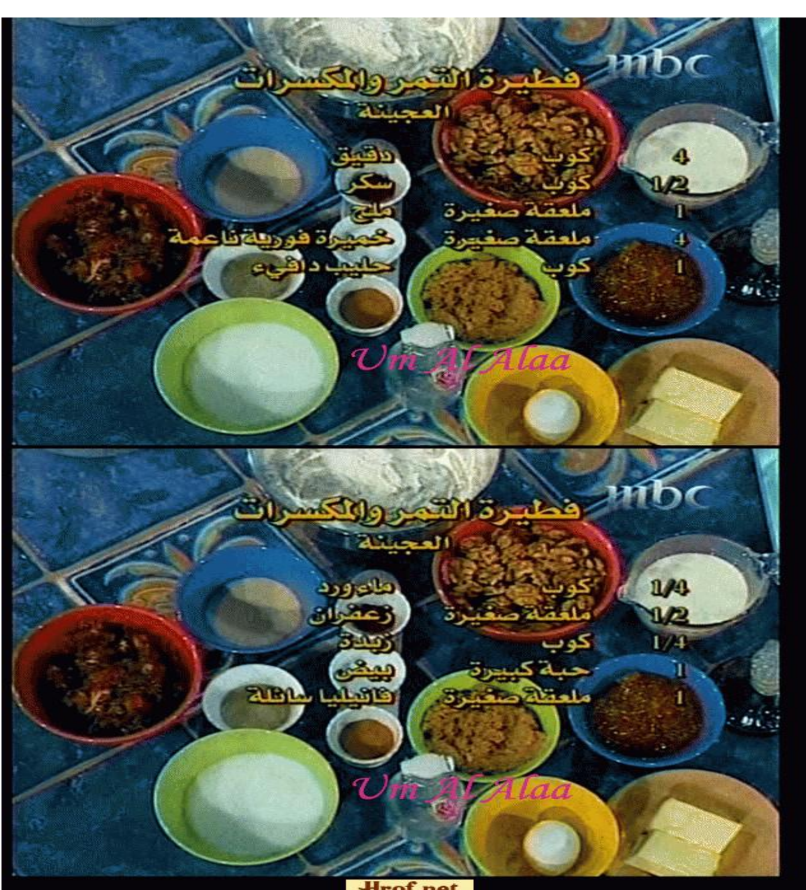
الطريقة:

-1تفرم مكونات التتبيلة ثم يخلط عليها الزيت و اللبن الخاثر
-2يقطع الدجاج مكعبات و يوضع في التتبيلة و يترك حسب الوقت المتاح
3يقطع الفلفل و الفطر و البصل
-4تستعمل صينية و عليها شبك
-5يؤخذ عود خشب و توضع قطع من الخضار و بعض قطع الدجاج و يكرر الترتيب و يوضع على الشبك
-6يشوى في الفرن على حرارة 200 من 12 : 15 دقيقة مع قلب الأعواد في نصف الوقت



اللبن الخاثر هو اللبن الرايب

فطيرة التمر و المكسرات







الطريقة:

-1يدفأ الحليب و الزبدة
-2يوضع في العجانة 3 كوب طحين فقط و الباقي حسب الأحتياج ثم تضاف باقي المكونات الجافة و تخلط
-3تضاف البيضة و خليط الحليب ثم الفانيليا و ماء الورد
-4تعجن حتى تختلط كل المكونات و يكون قوام العجينة مطاط
-5تعجن شوية على سطح مرشوش طحين ثم تكور و توضع في طبق و تغلف بالنايلون و تترك ترتاح حوالي 1/2 ساعة
-6يرش سطح طحين ثم تفرد لمستطيل مع إستمرار رش الطحين من وقت لوقت ثم تترك ترتاح 1 دقيقة
-7الحشوة:
يخلط الجوز و التمر و السكر البني و الهيل و الدارسين ثم الزبدة
-8توزع المربى على العجينة ثم الحشوة ثم تلف على شكل رول
-9ترفع الأطراف و تثبت و يضغط جيدا على الحشوة
-10يقطع العجين إلى نصفين ثم تفتح
-11يضغط على الطرفين من أعلى لكي يتثبتوا ثم يرد طرف على الآخر مثل فكرة الضفيرة
-12تخبز في فرن حرارته 190 من 35 : 40 دقيقة حتى تأخذ اللون الذهبي


mbc
Um Al Alaa
Hrof.net

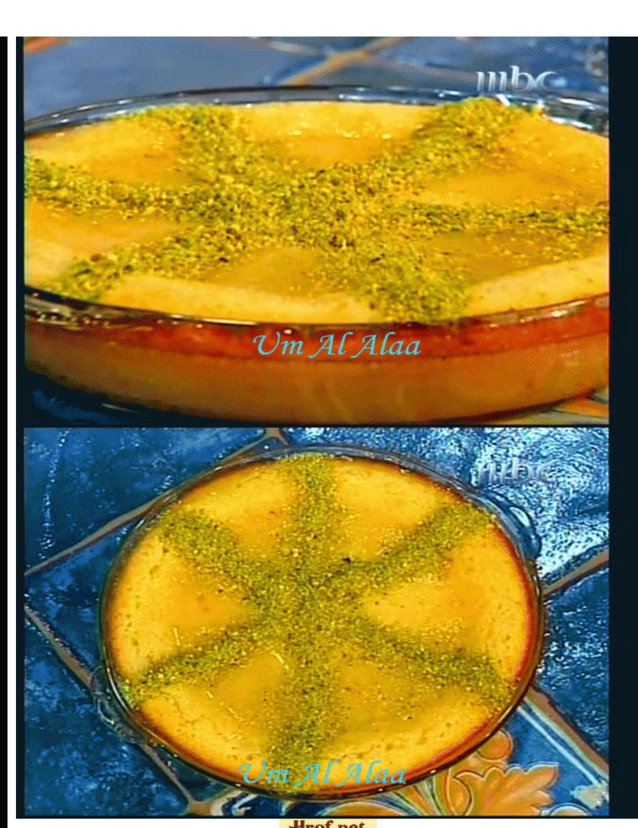

mbc
Um Al Alaa
Hrof.net


mbc
Um Al Alaa
Hrof.net


mbc
Um Al Alaa
Hrof.net

بسبوسة بالقشطة





الطريقة:

-1الحشوة

يخلط الحليب مع النشا ثم يوضع في طنجرة على نار قوية حتى يتماسك شوية ثم تضاف الفانيليا و القشطة أو القيمر و يخلط جيدا و تترك ثواني على النار حتى تتماسك

-2البسبوسة .. تذوب الزبدة على نار هادئة

يخلط السكر و جوز الهند و السميد و البيكنج بودر ثم تضاف البيضة و الفانيليا ثم الزبدة و الزبادي (الروب) و تخلط حتى تصير عجينة لينة

-3يوزع 1/2 مقدار السميد في طبق بايركس زجاجي ثم توزع القشطة دون الوصول للأطراف ثم يوزع باقي السميد مع الإبتداء من الجوانب

-4تخبز في فرن حرارته 180 من 20 : 25 دقيقة حتى يصير لونها ذهبي

-5تصب الشيرة على البسبوسة و تزين بالفستق

Um Al Alaa Hrof.net

وقت الفرن : حوالي 35 دقيقة

الشيرة كانت ساخنة و البسبوسة ساخن -4